ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

лучшие рецепты

сладкая пицца

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу «еще вкуснее и проще». Лучшие сладкие пиццы, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

- Лучшие рецепты. Сладкая пицца
  - Пицца с клубникой и ананасами
  - Пицца с сыром маскарпоне и клубникой
  - Пицца с черникой
  - Пицца с малиной
  - Детская пицца с ананасами и шоколадом
  - Пицца с морковью
  - Пицца с виноградом
  - Пицца с кремом из сгущенного молока
  - Пицца с орехами и вишней «Франкфурт»
  - Пицца с медом и инжиром
  - Пицца с грушами и сыром дор блю
  - Пицца с яблоками и мороженым
  - Пицца с виноградом и медом
  - Пицца с цукатами
  - Пицца с тыквой
  - Пицца с черешней
  - Пицца с красным виноградом
  - Пицца с изюмом «К чаю»
  - Пицца с черникой и коньяком
  - Пицца с яблоками и абрикосами
  - Пицца с малиной и сыром
  - Пицца творожная с клубникой, изюмом и сыром
  - Пицца с корицей
  - Пицца со сливами и хрустящей крошкой
  - Пицца с апельсином и тыквой
  - Пицца со свеклой
  - Пицца с гранатом и сыром
  - Пицца с киви
  - Пицца с творогом и тыквой
  - Пицца с курагой
  - Пицца «Ягодная»
  - Пицца с малиновым соусом
  - Пицца с крыжовником

- ○ Пицца с кабачком и грушами
- ○ Пицца со смородиной и ананасом
- ○ Пицца со сгущенкой и арахисом
- ○ Пицца с брусникой и персиками
- ○ Пицца с яблоками и ананасом
- ○ Пицца со смородиной и шоколадом
- ○ Черничная пицца с бананами
- ○ Пицца с ананасом и апельсинами
- ○ Пицца с сыром и арахисом
- ○ Пицца с творогом и дыней
- ○ Имбирная пицца с малиной
- ○ Пицца ассорти
- ○ Пицца с персиками и ромом
- ○ Пицца с дыней
- ○ Фруктовая пицца с медом
- ○ Пицца с земляникой
- ○ Пицца с мандаринами
- ○ Пицца «Валентинов день»
- ○ Яблочная пицца
- ○ Пицца с манго
- ○ Пицца «Лесная»
- ○ Сладкая пицца с инжиром
- ○ Пицца с мармеладом и орехами
- ○ Пицца с изюмом и орехами
- ○ Мини-пицца с персиками
- ○ Мини-пицца со сливами и курагой
- ○ Мини-пицца с тыквой и кунжутом
- ○ Мини-пицца с вишневым кремом
- ○ Пицца «Сладкий вулкан»
- ○ Пицца «Творожное чудо»
- ○ Пицца с персиками и творогом
- ○ Пицца с вишней, творогом и белым шоколадом
- ○ Пицца с манго и творожным сыром
- ○ Пицца с грушами, сыром и шоколадом
- ○ Пицца «Доминикана»
- ○ Пицца с творожной массой, черносливом и курагой
- ○ Пицца с яблоками и киви
- ○ Пицца с клубникой, бананами и киви
- ○ Пицца с моцареллой и черешней
- ○ Пицца «Десертная»
- ○ Пицца «Дачная»
- ○ Пицца «Сладкая сказка»
- ○ Пицца «Лето»
- ○ Пицца с яблочным джемом

- Пицца «Вдохновение»

Лучшие рецепты. Сладкая пицца
Составитель Сергей Павлович Кашин

Пицца с клубникой и ананасами

*Для теста:*420 г муки, 15 г сахара, 10 г дрожжей, 200 мл молока, 15 мл оливкового масла.

*Для начинки:*100 г ананаса (свежего), 100 г клубники (свежей), 15 г сахара, 10 г сметаны, 10 г сахарной пудры.

Возьмите глубокую миску, просейте в нее муку, добавьте соль.

Нагрейте немного воды, растворите дрожжи в воде, влейте в муку.

Смешайте оливковое масло и молоко, добавьте в тесто. Замесите тесто, оно должно стать упругим и эластичным. Сформируйте тесто в форме шара, поместите в миску, накройте плотной тканью, держите в сухом теплом месте до тех пор, пока оно не увеличится в объеме.

Раскатайте тесто в пласт и выложите его на противень, предварительно смазанный маслом.

Добавьте сахар в сметану, перемешайте. Смажьте тесто сметаной. Нарежьте ананас крупными кусками, ягоды клубники пополам, выложите все на поверхность теста.

Нагрейте духовой шкаф до температуры 230 °С, готовьте пиццу 30 минут.

Пицца с сыром маскарпоне и клубникой

*Для теста:*220 г муки, 50 г маргарина (растопленного на водяной бане), 50 г сахара.

*Для начинки:*245 г сыра маскарпоне, 200 г сахара, 200 г клубники (свежей), 50 г шоколада (тертого), 1 столовая ложка просеянной сахарной пудры, 40 г взбитых сливок, 1 чайная ложка мелко нарезанной цедры лимона.

*Способ приготовления:*Возьмите глубокую миску, смешайте сахар с мукой, добавьте маргарин, перемешайте, в итоге должна получиться смесь с крупинками.

Получившуюся массу равномерно распределите по поверхности противня, предварительно смазанного маслом. Выпекайте в нагретом до 120 ˚С духовом шкафу 35 минут.

Выньте, полностью охладите. Пока корж остывает, взбейте сливки, маскарпоне, сахарную пудру и лимонную цедру.

Взбивайте до тех пор, пока не появится белая пена. Выложите получившуюся смесь на охлажденный корж, уложите сверху клубнику. Украсьте шоколадом.

Пицца с черникой

*Для теста:*200 г муки, 20 г сливочного масла, 10 г сахара, 2 яйца.

*Для начинки:*200 г черники, 130 г яблочного варенья, 120 г сливочного сыра, 1 чайная ложка корицы.

*Способ приготовления:*Замесите тесто. Раскатайте в пласт, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Сливочный сыр смешайте с корицей. Распределите по основе ровным слоем сыр, выложите яблочное варенье, чернику. Готовьте при температуре 120 °С 40 минут.

Пицца с малиной

*Для теста:*200 г муки, 120 г сахара, 30 г сливочного масла, 100 г творога, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя.

*Для начинки:*100 г малины, 100 г персиков, 10 г ванилина.

*Способ приготовления:*Яйца и сахар взбейте, растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте к яйцам и сахару. Добавьте творог, тщательно перемешайте. Всыпьте муку, перемешайте. Должно получиться не очень густое тесто.

Персики и малину тщательно вымойте, удалите у персиков косточки, разрежьте на четвертинки. Раскатайте тесто, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень.

Выложите на тесто персики и малину, посыпьте ванилином.

Выпекайте 20 минут в предварительно нагретой до 120 °С духовке.

Детская пицца с ананасами и шоколадом

*Для теста:*180 г муки, 15 г дрожжей, 200 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка соли.

*Для начинки:*150 г яблок, 100 г ананасов (консервированных), 100 г сладкого плавленого сыра, 55 г молочного шоколада.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи с теплым молоком, добавьте масло, муку, соль, замесите тесто, поставьте в теплое место на 1 час.

Раскатайте тесто, уложите на смазанный маслом противень. Смажьте основу плавленым сыром. Очистите яблоки, удалите сердцевину. Натрите на терке яблоки, шоколад.

Выложите на тесто тонким слоем яблоки, следующим слоем ананас, посыпьте шоколадом. Готовьте 25 минут при температуре 180 °С.

Пицца с морковью

*Для теста:*220 г пшеничной муки, 25 г дрожжей (сухих), 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 200 мл цельного молока, 200 мл воды, 1 щепотка соли.

*Для начинки:*3 морковки, 100 г 10 %-ного творога, 100 г сахара, 50 г сливочного масла.

*Способ приготовления:*Смешайте воду и молоко, всыпьте дрожжи, размешайте до полного растворения. Добавьте, помешивая, муку, яйца. Растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте в тесто, посолите. Тесто должно быть не очень крутым. Поставьте его в сухое темное место на 30 минут.

Раскатайте в пласт, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Натрите морковь на мелкой терке, смешайте с творогом. Всыпьте сахар. Тесто смажьте сливочным маслом, уложите морковно-творожную начинку. Разровняйте, загните края теста.

Выпекайте в предварительно нагретой духовке при температуре 200 ˚С 20 минут.

Пицца с виноградом

*Для теста:*240 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка белого сладкого вина, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка оливкового масла, 230 мл воды.

*Для начинки:*200 г черного винограда, 125 г сыра гауда, 125 г сыра дор блю.

*Способ приготовления:*Смешайте воду, сахар, дрожжи. Помешивая, добавьте муку, соль, масло, вино. Замесите не очень крутое тесто, поставьте в теплое сухое место на 30 минут. Разрежьте пополам виноградины, натрите на терке сыры. Раскатайте тесто, уложите на предварительно смазанный маслом противень, выложите на тесто половинки винограда. Посыпьте сыром. Поставьте в нагретую духовку, выпекайте 40 минут при температуре 200 °C.

Пицца с кремом из сгущенного молока

*Для теста:*200 г муки, 50 г сахара, 10 г дрожжей, 1 чайная ложка разрыхлителя для теста, 230 мл молока.

*Для начинки:*280 г ананасов (консервированных), 220 г сгущенного молока, 100 г арахиса, 10 г сливочного масла, 3 банана, 3 апельсина, 1 яблоко.

*Способ приготовления:*Замесите некрутое тесто. Раскатайте его в пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Смажьте маслом основу, выложите слоями измельченные фрукты в следующей последовательности: бананы, яблоки, апельсины.

На крупной терке натрите сыр, толстым слоем насыпьте на фрукты, залейте все сгущенкой. Выпекайте 20 минут в предварительно нагретой до температуры 200 °С духовке.

Пицца с орехами и вишней «Франкфурт»

*Для теста:*220 г муки, 135 г маргарина (охлажденного), 3 столовые ложки воды (холодной), 2 чайные ложки соли.

*Для начинки:*500 г вишни (без косточек), 145 г сахара, 120 г орехов (любых, измельченных).

*Способ приготовления:*Замесите тесто, поставьте в холодильник на 20 минут. Вишню смешайте с сахаром и орехами. Раскатайте тесто, выложите на предварительно смазанный маслом противень, сформуйте бортики. На тесто выложите начинку. Выпекайте 25 минут при температуре 230 °C.

Пицца с медом и инжиром

*Для теста:*150 г муки, 1 столовая ложка дрожжей (свежих), ½ чайной ложки соли, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка оливкового масла.

*Для начинки:*2 плода инжира (свежих), 100 г рикотты, 2 чайные ложки меда, 2 чайные ложки тимьяна (сушеного).

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи, воду и сахар. Оставьте на 15 минут в теплом месте, накройте плотной тканью. Смешайте оливковое масло с водой. В глубокой миске смешайте муку с солью, влейте дрожжи, смесь масла и воды. Замесите тесто. Сформуйте тесто в шар, положите в глубокую миску, накройте салфеткой. Уберите в теплое сухое место на 1,5 часа. Смажьте противень оливковым маслом. Раскатайте тесто, выложите на противень. Равномерно распределите рикотту по всей основе. Нарежьте инжир кружочками, выложите на сыр, смажьте медом, посыпьте тимьяном. Поставьте в предварительно нагретую духовку, выпекайте 20 минут при температуре 120 °C.

Пицца с грушами и сыром дор блю

*Для теста:*160 г муки, 15 г дрожжей, 1 столовая ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 10 мл оливкового масла, 130 мл воды.

*Для начинки:*1 груша, 50 г сыра дор блю, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 10 г молотых грецких орехов, 1 столовая ложка сметаны.

*Способ приготовления:*Разведите дрожжи в теплой воде до полного растворения дрожжей. Всыпьте сахар, размешайте, добавьте соль, муку. Дрожжи и масло вылейте в муку, вымесите тесто. Оставьте на 20 минут. Раскатайте тесто в тонкий пласт. Натрите на мелкой терке сыры, нарежьте кусочками грушу.

Тесто выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Смажьте сметаной тесто. Выложите на него грушу, засыпьте тонким слоем сыра. Присыпьте орехами. В предварительно нагретой до 180 °С духовке выпекайте 30 минут.

Пицца с яблоками и мороженым

*Для теста:*255 г муки, 100 г маргарина (охлажденного), 45 г растительного масла, 10 г дрожжей (сухих).

*Для начинки:*100 г яблок (очищенных), 60 г сливочного мороженого, 30 г сахара, 30 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 чайная ложка лимонного сока.

*Способ приготовления:*Растопите сливочное масло на сковороде, выложите туда же яблоки, сахар, лимонный сок, корицу, обжаривайте, пока сахар не превратится в тягучую карамельную массу. Замесите тесто для пиццы, смешав все компоненты. Раскатайте, выложите на предварительно смазанный маслом противень, Выложите получившуюся массу на тесто, загните края. Выпекайте в предварительно нагретой до 120 °С духовке 30 минут. Остудите, выложите мороженое на готовую пиццу.

Пицца с виноградом и медом

*Для теста:*145 г муки, 15 г дрожжей (свежих), 1 столовая ложка оливкового масла, 90 мл воды, соль.

*Для начинки:*100 г винограда сорта кишмиш, 85 г чернослива, 85 г кураги, 40 г пармезана, 1 столовая ложка меда.

*Способ приготовления:*Залейте водой дрожжи, вмешайте муку. Тщательно перемешайте, поставьте на 20 минут в теплое

место. Добавьте соль, замесите крутое тесто, раскатайте его, выложите на смазанный сливочным маслом противень, вытяните края. Мед равномерно нанесите на основу. Мелко нарежьте чернослив, курагу, виноград, выложите все на тесто. Натрите пармезан на мелкой терке, посыпьте начинку. Выпекайте в предварительно нагретой духовке 40 минут при температуре 140 °С.

Пицца с цукатами

*Для теста:*300 г муки, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 10 г сахарной пудры, 4 яйца, соль.

*Для начинки:*130 г цукатов, 130 г орехов (любых), 60 г изюма, 2 столовые ложки лимонной цедры.

*Способ приготовления:*В глубокой миске взбейте сливочное масло до состояния крема. Отделите желтки от белков. Добавьте в масло желтки. В полученную однородную массу добавьте сахарную пудру, дрожжи, разбавленные небольшим количеством воды, соль, муку. Месите в течение 5 минут. Взбейте до пены белки, выложите туда измельченную цедру лимона, перемешайте. На предварительно смазанный сливочным маслом противень уложите раскатанное тесто, на тесто выложите цукаты, орехи и изюм, поместите в духовой шкаф, готовьте при температуре 180 ˚С 30 минут.

Пицца с тыквой

*Для теста:*300 г муки, 5 г сухих быстрорастворимых дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 180 мл воды, соль.

*Для начинки:*150 г мускатной тыквы, 130 г груш, 100 г сыра горгонзола, 10 г шалфея (свежего).

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи, сахар и воду, добавьте муку.

Замесите тесто, посолите. Раскатайте в тонкий пласт тесто, уложите на противень, предварительно смазанный маслом. Очистите тыкву, нарежьте кубиками, обжарьте с небольшим количеством масла. Мелко нарежьте шалфей, груши нарежьте пластинами, натрите на терке сыр.

Выложите на тесто тыкву, груши, шалфей, посыпьте сыром. Поставьте в нагретую духовку, выпекайте при температуре 130 °С 30 минут.

Пицца с черешней

*Для теста:*400 г муки, 10 г дрожжей, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка соли, 250 мл воды (ледяной).

*Для начинки:*200 г желтой и красной черешни, 100 г сыра моцарелла, 10 г сахарной пудры, 1 щепотка корицы.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи, сахар и муку, добавьте яйца, воду, масло и соль. Тщательно перемешайте. Черешню вымойте, удалите косточки. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на него черешню, сверху посыпьте предварительно натертым на мелкой терке сыром и корицей. Выпекайте в предварительно нагретой духовке при температуре 120 ˚С 20 минут.

Пицца с красным виноградом

*Для теста:*420 г муки, 2 упаковки дрожжей (сырых), 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки меда, 1 щепотка соли, вода.

*Для начинки:*300 г красного винограда, 40 г сыра (любого, твердых сортов), несколько веточек розмарина.

*Способ приготовления:*В половине воды растворите дрожжи и чайную ложку меда. Смешайте соль и муку, горкой насыпьте на стол. Сделайте небольшое углубление в середине горки. Влейте туда дрожжи и мед, оставшуюся воду. Замесите тесто. Поставьте в теплое место на 30 минут. Розмарин залейте в ступке 1 столовая ложка оливкового масла, разомните. Виноградины разрежьте пополам. Тесто раскатайте в пласт, положите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Посыпьте тесто листочками розмарина и виноградом. Сбрызните жидким медом, посыпьте сверху сыром, предварительно натертым на мелкой терке. Поставьте выпекаться в духовку при температуре 130 °С на 30 минут.

Пицца с изюмом «К чаю»

*Для теста:*230 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 3 чайные ложки дрожжей (сухих), 3 чайные ложки сахара, 200 мл молока.

*Для начинки:*50 г изюма (без косточек), 2 яблока (крупных), 3 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки сливового варенья, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка корицы.

*Способ приготовления:*Растворите дрожжи и сахар в теплом молоке.

Дождитесь появления пузырьков. Смешайте с мукой, яйцом и маслом, тщательно вымесите тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт, переложите на противень, предварительно смазанный маслом. Сформуйте бортики. Для начинки замочите изюм в коньяке. В неглубокой миске смешайте 2 столовые ложки сливочного масла, варенье и корицу. Выложите на тесто изюм. Очистите яблоки, мелко нарежьте, уложите следующим слоем. Края пиццы смажьте маслом. Поместите противень в нагретую заранее духовку, выпекайте примерно 45 минут при температуре 150 ˚С.

Пицца с черникой и коньяком

*Для теста:*380 г муки, 100 г сахара, 60 г сливочного масла, 4 яйца, соль.

*Для начинки:*55 г черники, 55 г сахарной пудры, 140 мл сливок, 25 мл коньяка, 2 яйца.

*Способ приготовления:*Охладите масло, нарежьте на мелкие кусочки.

Разделите одно яйцо на белок и желток. Добавьте к маслу сахар, муку, яичный желток, замесите тесто, поместите на 30 минут в холодильник. Раскатайте охлажденное тесто в пласт, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Вымойте чернику, выложите на тесто равномерным тонким слоем. В глубокой миске взбейте яйцо, влейте коньяк, сливки, всыпьте сахарную пудру. Вылейте на тесто полученную массу. Готовьте 30 минут при температуре 130 °С.

Пицца с яблоками и абрикосами

*Для теста:*320 г муки, 100 г сахара, 20 г дрожжей (сухих), 15 г сливочного масла, 200 мл молока, вода, соль.

*Для начинки:*120 г яблок (очищенных, нарезанных кубиками), 100 клубники (нарезанной пластинками), 50 г абрикосов (без косточек, разрезанных пополам), сахарная пудра.

*Способ приготовления:*Замесите тесто: разведите дрожжи теплым молоком, растворите их полностью, смешайте с сахаром, добавьте муку, аккуратно помешивая. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Посыпьте тесто сахаром, выложите яблоки, клубнику и абрикосы. Посыпьте все сахарной пудрой, поставьте выпекаться в предварительно нагретый до 140 ˚С духовой шкаф на 20 минут.

Пицца с малиной и сыром

*Для теста:*180 г муки, 12 г дрожжей (сухих), 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, вода, соль.

*Для начинки:*200 г малины (свежей), 60 г сыра маскарпоне, 30 г миндальных лепестков, 25 г топленого сливочного масла, 25 г сахара, 2 г ванили, 1 столовая ложка лимонной цедры, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 чайные ложки бальзамического уксуса.

*Способ приготовления:*Растворите дрожжи в небольшом количестве воды. Смешайте сахар и дрожжи. Вмешайте муку, яйца, посолите. Замесите тесто, поставьте в сухое холодное место.

Для начинки малину и сахар смешайте блендером. Перелейте получившуюся смесь в кастрюльку,

нагрейте на медленном огне. Влейте тонкой струйкой бальзамический уксус, перемешайте, готовьте до загустения. Остудите.

Маскарпоне, ваниль, лимонный сок, цедру и сахарную пудру смешайте. Поставьте в холодильник до загустения примерно на 1 час.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Сформуйте бортики из теста, поставьте выпекаться в предварительно нагретый до температуры 120 °C духовой шкаф на 20 минут. Остудите готовый корж, смажьте малиновым соусом, поставьте снова в духовой шкаф на 10 минут. Достаньте готовый корж, остудите. На основу выложите сыр, ягоды малины. Обжарьте миндаль на медленном огне с растительным маслом.

Выложите на пиццу. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Пицца творожная с клубникой, изюмом и сыром

*Для теста:*250 г 10 %-ного творога, 200 г муки, 20 г дрожжей (сухих), 3 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 200 молока (теплого), вода, соль.

*Для начинки:*100 г клубники, 80 г изюма, 50 г сыра (твердых сортов), 15 г сахарной пудры.

*Способ приготовления:*Замесите некрутое тесто, оставьте в сухом теплом месте на 30 минут. Раскатайте, выложите на противень, предварительно смазанный маслом, так, чтобы тесто выступало за края противня. Натрите на терке сыр, запарьте изюм кипятком, клубнику разрежьте пополам. Смажьте сливочным маслом корж, выложите на него клубнику, изюм, посыпьте сверху сыром, сахарной пудрой, поставьте в духовой шкаф предварительно нагретый до температуры 120 ˚С, на 20 минут. Подавайте в горячем виде.

Пицца с корицей

*Для теста:*200 г муки, 12 г дрожжей, 3 столовые ложки сливочного масла, 200 мл молока, вода, соль.

*Для начинки:*7 столовых ложек молока, 3 столовые ложки апельсинового сока, 2 столовые ложки сливочного масла (растопленного), 1 столовая ложка цедры апельсина (мелко нарезанной), 1 чайная ложка ванилина, 1 чайная ложка корицы.

*Способ приготовления:*Замесите тесто: нагрейте молоко, растворите в нем полностью дрожжи, добавьте сахар, муку, масло, посолите.

Смажьте противень сливочным маслом, равномерно распределите тесто по нему руками. Смажьте корж сливочным маслом. Посыпьте корицей. Смешайте сливочное масло, сахар, ванилин, сок и цедру апельсина. Взбейте миксером, постепенно добавьте молоко, перелейте смесь в кастрюлю, доведите до кипения, остудите.

Смажьте глазурью пиццу. Нагрейте духовой шкаф до температуры 200 °C, выпекайте 40 минут при температуре 150 °C.

Пицца со сливами и хрустящей крошкой

*Для теста:*220 г муки, 120 г коричневого сахара, 10 г дрожжей, 4 г ванилина, 2 яйца, 250 мл молока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы, соль.

*Для начинки:*6 слив, 150 г сливового джема, 100 г коричневого сахара.

*Способ приготовления:*В глубокой миске взбейте яйца и теплое молоко. Растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте корицу, сахар, ванилин. Вылейте растопленное масло в миску с молоком и яйцами. Дайте смеси остыть. Всыпьте муку, замесите тесто. Уберите в холодильник на 30 минут. Из слив удалите косточки. Разрежьте сливы пополам. Противень смажьте оливковым маслом, равномерно руками распределите тесто по всему противню. Смажьте джемом тесто, выложите сливы. Посыпьте все коричневым сахаром.

Запекайте пиццу в предварительно нагретом шкафу 30 минут при температуре 120 °C.

Пицца с апельсином и тыквой

*Для теста:*340 г муки, 20 г дрожжей (сухих), 230 мл молока, 2 столовые ложки сахара.

*Для начинки:*2 яблока, 1 апельсин, 150 г сметаны, 100 г тыквы (очищенной), 120 мл молока, 2 столовые ложки сахара.

*Способ приготовления:*Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте сахар, муку. Замесите тесто, равномерно распределите его на поверхности противня, предварительно смазанного сливочным маслом, края теста должны выходить за бортики противня.

Тыкву пюрируйте блендером. Очистите от кожуры яблоки, нарежьте тонкими кружочками. Тонким слоем нанесите на поверхность теста тыквенное пюре, сверху выложите яблоки. Очистите апельсин, разделите на дольки. Разрежьте на половинки, выложите поверх яблок. Смажьте сметаной. Присыпьте сахаром, загните края пиццы, поместите в предварительно нагретый духовой шкаф, выпекайте 30 минут при температуре 130 ˚С.

Пицца со свеклой

*Для теста:*220 г муки, 50 г маргарина, 20 г дрожжей, 180 мл простокваши, 2 яйца, вода, соль.

*Для начинки:*2 морковки, ½ свеклы, 70 г сливочного масла, 30 г сахара.

*Способ приготовления:*Охладите маргарин, нарежьте кубиками, залейте простоквашей, смешайте с яйцами и мукой. Добавьте дрожжи, посолите, замесите тесто, оставьте в теплом сухом месте на 30 минут. Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на противень, предварительно смазанный маслом, так, чтобы края теста выходили за край противня. Очистите овощи, натрите на терке, смешайте с сахаром, потушите до полуготовности. Овощную смесь выложите на тесто, края пиццы загните. Поставьте в нагретый предварительно духовой шкаф, выпекайте при температуре 120 ˚С 30 минут.

Пицца с гранатом и сыром

*Для теста:*120 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 2 яйца, 200 мл молока, 40 мл растительного масла, соль.

*Для начинки:*3 банана, 2 киви, 1 гранат, 120 г сыра (любого, твердых сортов).

*Способ приготовления:*Подогрейте молоко, разведите в нем дрожжи, добавьте сахар. Перемешайте, поставьте в теплое сухое место. Затем всыпьте муку, добавьте растительное масло, яйца, посолите тесто. Гранат очистите, отделите зерна, нарежьте на кусочки киви, бананы. Натрите на мелкой терке сыр, добавьте к нему зерна граната. Раскатайте тесто, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом, выложите фрукты на тесто, загните края, посыпьте все сыром. Нагрейте духовой шкаф до температуры 130 °С, поместите туда пиццу и выпекайте 20 минут.

Пицца с киви

*Для теста:*300 г муки, 100 г сливочного масла, 65 г сахара, 1 желток, соль.

*Для начинки:*12 киви, 2 яйца, 100 г сахарной пудры, 200 мл сливок, 30 мл коньяка.

*Способ приготовления:*Охладите масло, нарежьте на маленькие кусочки. Добавьте к маслу сахар, муку, яичный желток, замесите тесто, поместите на 30 минут в холодильник. Раскатайте охлажденное тесто, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень, равномерно распределите руками. Очистите киви, нарежьте кружочками, выложите на тесто тонким слоем. В глубокой миске взбейте яйца, влейте коньяк, сливки, всыпьте сахарную пудру. Вылейте на тесто полученную массу. Готовьте 30 минут при температуре 130 °C.

Пицца с творогом и тыквой

*Для теста:*200 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 10 г сахара, 200 мл молока, 1 чайная ложка разрыхлителя.

*Для начинки:*140 г творога, 3 столовые ложки тыквенного пюре, 3 столовые ложки изюма (распаренного), 3 столовые ложки плавленого сыра, 2 столовые ложки тростникового сахара.

*Способ приготовления:*Замесите тесто: смешайте дрожжи с сахаром, растворите в предварительно нагретом молоке. Всыпьте муку, замесите тесто. Смешайте ванилин, распаренный изюм, тыквенное пюре, сыр. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на смазанный маслом противень, выложите начинку, смажьте сливочным маслом края теста. Выпекайте при температуре 120 °С 20 минут.

Пицца с курагой

*Для теста:*220 г муки, 10 г дрожжей, 10 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, вода, соль.

*Для начинки:*230 г творога, 180 г сметаны, 30 г кураги, 10 г ванилина, 2 яйца, 5 столовых ложек сахара.

*Способ приготовления:*Промойте курагу горячей водой, нарежьте кусочками. Смешайте творог, ванилин, сметану, сахар, добавьте курагу и яйца. Начинка готова. Замесите тесто: растворите дрожжи в небольшом количестве воды, добавьте сахар, сливочное масло, муку, соль. Оставьте на 30 минут. Раскатайте тесто равномерным пластом, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень так, чтобы края теста выступали за бортики противня. Выложите начинку, смажьте края теста маслом и загните. Выпекайте в предварительно нагретом духовом шкафу 20 минут при температуре 130 ˚С.

Пицца «Ягодная»

*Для теста:*240 г муки, 4 г ванилина, 200 мл молока, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, вода, соль.

*Для начинки:*200 г клюквы, 20 г сахара, 4 столовые ложки сметаны.

*Способ приготовления:*Яйца и сахар смешайте, добавьте ванилин, молоко, муку, разрыхлитель, соль, влейте воду. Замесите тесто, раскатайте в тонкий пласт. Выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Вымойте клюкву, смешайте с сахаром и сметаной, выложите на тесто, загните края теста наверх. Поставьте выпекаться в предварительно нагретый до 140 °С духовой шкаф на 30 минут.

Пицца с малиновым соусом

*Для теста:*220 г муки, 150 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки дрожжей (сухих), 3 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 30 мл воды.

*Для начинки:*4 персика (консервированных), 200 г моцареллы.

*Для соуса:*200 г малины (свежей), 20 мл сока лимона, 3 столовые ложки сахара, вода.

*Способ приготовления:*Дрожжи и половину сахара разведите теплой водой и размешайте, добавьте муку, яйца и сливочное масло. Оставьте в теплом месте на 30 минут. Смажьте противень сливочным маслом, раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите тесто, смажьте сливочным маслом. Смешайте малину с соком лимона, измельчите в блендере, перелейте смесь в кастрюлю, добавьте воды, варите на медленном огне 15 минут. Полейте соусом тесто, разрежьте персики на четвертинки, выложите на тесто, нарежьте сыр кубиками, выложите сверху, выпекайте в духовом шкафу, предварительно нагретом до 120 °С, 30 минут.

Пицца с крыжовником

*Для теста:*280 г муки, 120 г сливочного масла, 55 г сахара, 1 яйцо, соль.

*Для начинки:*60 г крыжовника, 60 г сахарной пудры, 170 мл сливок, 30 мл коньяка, 2 яйца.

*Способ приготовления:*Охладите масло, нарежьте на мелкие кусочки.

Отделите белок от желтка. Добавьте к маслу сахар, муку, яичный желток, замесите тесто, поместите на 30 минут в холодильник. Раскатайте охлажденное тесто, выложите на смазанный сливочным маслом противень, равномерно распределите руками. Вымойте крыжовник, измельчите блендером, выложите на тесто тонким слоем. В глубокой миске взбейте яйца, влейте коньяк, сливки, всыпьте сахарную пудру. Вылейте на тесто полученную смесь. Готовьте 30 минут при температуре 130 ˚С.

Пицца с кабачком и грушами

*Для теста:*160 г муки, 20 г дрожжей (сухих), 130 мл молока (теплого), 3 чайные ложки соли, 3 чайные ложки сахара.

*Для начинки:*½ кабачка (среднего размера), 5 груш, 2 яйца, 100 г сметаны, 2 столовые ложки яблочного варенья.

*Способ приготовления:*Разведите дрожжи в молоке, растворите полностью, добавьте сахар. Тщательно размешайте, посолите. Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте вареньем, выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нанесите тонкий слой варенья на тесто. Для начинки очищенный кабачок натрите на терке, выложите на тесто следующим слоем. Нарежьте тонкими пластинами груши, выложите поверх кабачков. Взбейте яйца со сметаной, края пиццы аккуратно загните наверх, вылейте яичную смесь на пиццу. Выпекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пицца со смородиной и ананасом

*Для теста:*450 г муки, 30 г сахара, 15 г дрожжей (сухих), 180 мл молока, 30 мл оливкового масла.

*Для начинки:*100 г ананаса, 100 г смородины, 20 г сахара, 15 г сметаны, 15 г сахарной пудры.

*Способ приготовления:*В глубокую миску просейте муку, добавьте соль.

Нагрейте немного воды, растворите дрожжи в воде, влейте в муку. Смешайте оливковое масло и молоко, добавьте в тесто. Замесите тесто, оно должно стать упругим и эластичным. Сформуйте тесто в виде шара, поместите в миску, накройте плотной тканью, уберите в сухое теплое место. Когда тесто подойдет, раскатайте и выложите его на противень, предварительно смазанный маслом.

Добавьте сахар в сметану. Смажьте тесто сметаной. Нарежьте ананас крупными кусками. Выложите смородину и ананас на поверхность теста. Нагрейте духовой шкаф до температуры 230 °C, готовьте пиццу 35 минут.

Пицца со сгущенкой и арахисом

*Для теста:*160 г муки, 75 г сахара, 20 г дрожжей, 2 чайные ложки разрыхлителя для теста, 180 мл молока.

*Для начинки:*170 г сгущенного молока, 120 г ананасов (консервированных), 80 г арахиса, 80 г сыра (любого), 10 г сливочного масла, 4 банана, 2 апельсина.

*Способ приготовления:*Замесите тесто. Раскатайте, выложите на противень, смазанный сливочным маслом.

Смажьте маслом корж, выложите слоями нарезанные фрукты в следующей последовательности: бананы, апельсины, ананасы. На крупной терке натрите сыр, посыпьте сверху, залейте все сгущенкой.

Выпекайте 20 минут в предварительно нагретой до температуры 200 °C духовке.

Пицца с брусникой и персиками

*Для теста:*180 г муки, 160 г творога, 70 г сахара, 30 г сливочного масла, 1 яйцо.

*Для начинки:*150 г брусники, 100 г персиков, 15 г ванилина.

*Способ приготовления:*Яйцо и сахар взбейте, растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте к смеси. Добавьте творог и муку, тщательно перемешайте.

Персики и бруснику тщательно вымойте, у персиков удалите косточки, нарежьте на четвертинки. Раскатайте тесто, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом корж. Выложите на тесто персики и малину. Выпекайте 20 минут в предварительно разогретой до 120 °С духовке.

Пицца с яблоками и ананасом

*Для теста:*250 г муки, 15 г сливочного масла, 10 г дрожжей (сухих), 25 г сахара, 100 мл молока, вода, соль.

*Для начинки:*200 г яблок (очищенных, нарезанных кубиками), 50 г ананасов (мелко нарезанных, консервированных), 50 г клубники (нарезанной пластинками), сахарная пудра.

Замесите тесто: разведите дрожжи в теплом молоке, смешайте с сахаром, всыпьте муку, аккуратно помешивая. Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Посыпьте тесто сахаром. Выложите яблоки, ананас, клубнику.

Посыпьте все сахарной пудрой, поставьте выпекаться в предварительно нагретый до 140 ˚С духовой шкаф на 20 минут.

Пицца со смородиной и шоколадом

*Для теста:*180 г муки, 15 г дрожжей, 200 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка соли.

*Для начинки:*180 г смородины, 120 г сладкого плавленого сыра, 70 г горького шоколада.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи с молоком, добавьте масло, муку, соль, замесите тесто, поставьте в теплое место на 1 час. Раскатайте тесто, смажьте плавленым сыром. Вымойте смородину, натрите шоколад. Выложите на тесто тонким слоем ягоды, посыпьте шоколадом. Готовьте 30 минут при температуре 180 °С.

Черничная пицца с бананами

*Для теста:*200 г муки, 12 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 чайная ложка дрожжей (сухих).

*Для начинки:*180 г черники, 100 г ядер грецких орехов, 60 г плавленого сыра, 10 мл оливкового масла, 3 банана, соль.

*Способ приготовления:*Муку разотрите с маслом, разведите теплым молоком дрожжи, влейте в смесь муки и масла. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на смазанный сливочным маслом противень. Ровным слоем намажьте плавленый сыр. Нарежьте бананы кружочками, выложите на тесто ровным слоем. Следующим слоем насыпьте чернику.

Измельчите орехи, насыпьте на чернику. Выпекайте в предварительно нагретой до 140 °С духовке 30 минут.

Пицца с ананасом и апельсинами

*Для теста:*200 г муки, 12 г дрожжей (сухих), 10 г сливочного масла, 10 г сахара, 100 мл молока, 1 щепотка соли.

*Для начинки:*300 г ананасов (консервированных), 130 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г сгущенного молока, 1 банан, 1 апельсин.

*Способ приготовления:*Растворите дрожжи в молоке, добавьте масло, сахар, муку. Замесите некрутое тесто. Нарежьте ананасы и бананы кусочками среднего размера. Апельсин очистите, разберите на дольки, разрежьте каждую пополам. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Выложите фрукты равномерным слоем на всю поверхность теста. Натрите сыр на крупной терке, посыпьте пиццу, залейте сгущенкой, поставьте выпекаться на 30 минут в предварительно нагретый духовой шкаф при температуре 160 ˚С.

Пицца с сыром и арахисом

*Для теста:*200 г муки, 65 г маргарина (растопленного на водяной бане), 7 г дрожжей (сухих), 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 130 мл воды.

*Для начинки:*100 г плавленого сыра, 100 г сахара, 100 г арахиса, 80 г горького шоколада (тертого), 20 г взбитых сливок, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 чайная ложка мелко нарезанной цедры апельсина.

*Способ приготовления:*В глубокой миске смешайте сахар с мукой, добавьте маргарин, тщательно перемешайте. Разведите теплой водой дрожжи, оставьте на 10 минут.

Смешайте с маргарином и мукой. Замесите тесто. Тесто раскатайте, равномерно распределите по противню, предварительно смазанному маслом. Выпекайте в нагретом до 140 ˚С духовом шкафу 20 минут. Выньте, полностью охладите. Пока корж остывает, смешайте сливки, сыр, сахарную пудру и цедру апельсина. Взбивайте до тех пор, пока не появится белая пена. Выложите получившуюся смесь на охлажденный корж, уложите сверху клубнику, посыпьте шоколадом.

Пицца с творогом и дыней

*Для теста:*300 г муки, 400 мл молока, 5 столовых ложек сахара, 3 столовые ложки измельченного арахиса, 2 столовые ложки оливкового масла, ½ столовой ложки цедры апельсина.

*Для начинки:*300 г мякоти дыни, 230 г творога, 150 г сахара, 15 г ванилина.

*Способ приготовления:*В глубокой емкости смешайте муку, орехи, сахар, цедру апельсина. Влейте, помешивая, молоко, масло, перемешайте, замесите тесто. Поставьте готовое тесто в холодильник на 30 минут. Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный маслом противень. Дыню нарежьте на небольшие кусочки. Смешайте сахар, дыню, творог и ванилин в блендере. Выложите начинку на корж, заверните края, поставьте пиццу в нагретый духовой шкаф. Выпекайте при температуре 170 ˚С 30 минут.

Имбирная пицца с малиной

*Для теста:*200 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 3 яйца, 60 мл молока.

*Для начинки:*250 г малины (свежей), 100 г ванильного мороженого, 40 г сливочного масла, 40 г коричневого сахара, 40 г муки, 20 г овсяных хлопьев, 3–4-сантиметровый кусочек корня имбиря.

*Способ приготовления:*Замесите тесто. Раскатайте его, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Выложите малину, посыпьте тертым имбирем. Смешайте масло с мукой, вмешайте овсяные хлопья, сахар. Посыпьте пиццу полученной смесью. Поставьте в нагретый до 130 °С духовой шкаф. Выпекайте 30 минут при температуре 180 °С. Выньте готовую пиццу, подавайте горячей с мороженым.

Пицца ассорти

*Для теста:*180 г муки, 140 г сливочного масла (растопленного на водяной бане), 3 яйца, 3 столовые ложки сахара.

*Для начинки:*3 груши (спелые), 200 г малины, 200 г винограда, 100 г сметаны, 30 г орехов (любых, рубленых).

*Способ приготовления:*Смешайте муку, сливочное масло, яйца и сахар.

Замесите тесто, раскатайте. Равномерно распределите тесто по всей поверхности противня, предварительно смазанного сливочным маслом. Измельчите груши и виноград, выложите на тесто. Залейте сметаной. Посыпьте пиццу орехами, выпекайте в предварительно нагретой духовке 20 минут при температуре 120 °C.

Пицца с персиками и ромом

*Для теста:*300 г муки, 10 г сливочного масла, 4 яйца, 100 мл молока, 50 мл воды.

*Для начинки:*150 г молочного шоколада, 40 г сливочного масла, 4 персика, 60 мл 10 %-ных сливок, 3 столовые ложки темного рома, 3 столовые ложки сахара.

*Способ приготовления:*Замесите тесто, раскатайте его. Смажьте сливочным маслом противень. Уложите на противень тесто так, чтобы края теста выступали за края бортиков. Вымойте персики, нарежьте на четвертинки. Выложите персики на тесто. Посыпьте сахаром, брызните ромом. Поставьте противень в духовой шкаф, выпекайте 14 минут при 180 ˚С. Смешайте в небольшой кастрюле сливки, шоколад, сливочное масло. Подогревайте на слабом огне до тех пор, пока смесь не станет однородной.

Выньте пиццу, полейте получившимся соусом. Подавайте теплой.

Пицца с дыней

*Для теста:*240 г муки, 120 г сахара, 10 г сливочного масла, 3 яйца, 220 мл молока.

*Для начинки:*1 дыня, 1 банан, 1 апельсин, 1 киви, 10 ягод клубники, 200 мл йогурта.

*Способ приготовления:*Смешайте муку, сахар, масло, яйца, дрожжи и молоко. Замесите некрутое тесто. Очистите и измельчите фрукты. Нагрейте духовой шкаф до температуры 180 °С. Смажьте противень маслом. Раскатайте тесто, выложите на противень так, чтобы края теста выходили за края противня. Полейте йогуртом тесто. Выложите фрукты. Вновь полейте йогуртом, выпекайте 20 минут при той же температуре.

Фруктовая пицца с медом

*Для теста:*200 г муки, 200 г сахара, 18 г дрожжей, 40 мл оливкового масла, 200 мл воды, соль.

*Для начинки:*2 яблока, 2 груши, 2 апельсина, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки меда.

*Способ приготовления:*Сахар, соль, растительное масло смешайте, влейте воду, на среднем огне доведите до кипения. Всыпьте дрожжи, тщательно перемешайте, всыпьте муку. Вымесите тесто лопаткой. В итоге по консистенции тесто должно походить на густую сметану. Для начинки очистите яблоки, груши, нарежьте тонкими пластинками. Апельсины разделите на дольки, каждую разрежьте пополам. Смажьте маслом противень, выложите на него фрукты, сформируйте бортики. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 180 °С 30 минут.

Пицца с земляникой

*Для теста:*250 г муки, 80 мл молока, 4 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки измельченного арахиса, ½ столовых ложек цедры лимона.

*Для начинки:*350 г земляники, 220 г творога, 100 г сахара, 10 г ванилина.

*Способ приготовления:*В глубокой миске смешайте муку, арахис, сахар, цедру лимона. Смешайте молоко и масло, добавьте к муке, замесите тесто. Поставьте готовое тесто в холодильник на 20 минут. Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный маслом противень.

Вымойте землянику, смешайте с сахаром, творогом, ванилином в блендере. Выложите получившуюся начинку на корж, заверните края, поставьте пиццу в нагретый духовой шкаф. Выпекайте при температуре 170 ˚С 30 минут.

Пицца с мандаринами

*Для теста:*350 г муки, 180 мл молока, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки измельченного миндаля, ½ столовой ложки цедры лимона.

*Для начинки:*300 г мандаринов (очищенных), 180 г творога, 85 г сахара, 12 г ванилина.

*Способ приготовления:*В глубокой миске смешайте муку, орехи, сахар, цедру лимона. Смешайте молоко и масло, добавьте к муке, замесите тесто. Поставьте готовое тесто в холодильник на 20 минут. Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный маслом противень.

Мандарины разделите на дольки, смешайте с сахаром, творогом, ванилином в блендере. Выложите получившуюся начинку на корж, заверните края, поставьте пиццу в нагретый духовой шкаф. Выпекайте при температуре 160 °С 30 минут.

Пицца «Валентинов день»

*Для теста:*250 г муки, 130 г сахара, 130 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка измельченной цедры лимона, 1 чайная ложка соли.

*Для начинки:*100 г слив, 100 г малины, 100 г персиков, 20 г сахара.

*Для крема:*130 г плавленого сыра, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка ванилина.

*Способ приготовления:*Нагрейте духовой шкаф до температуры 130 °С.

Взбивайте в глубокой миске сливочное масло с сахаром до тех пор, пока не получится однородная масса. Добавьте соль, разрыхлитель, муку, яйцо, замесите тесто. Готовое тесто равномерно распределите по всей поверхности противня. Выпекайте корж 15 минут. Остудите. Смешайте в блендере сахар, ванилин, лимонную цедру и сок, сыр, сметану. Выложите крем на корж. Вымойте фрукты. Разрежьте сливы на половинки, персики на четвертинки. Выложите малину, персики и сливы на крем, посыпьте сахаром. Выпекайте при той же температуре 30 минут.

Яблочная пицца

*Для теста:*230 г муки, 150 г сахара, 30 г сливочного масла, 12 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, вода.

*Для начинки:*120 г яблок (очищенных), 30 г сахара, 30 г яблочного джема.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи с сахаром, залейте теплой водой. Посолите. Оставьте на 1 час. Добавьте муку, растительное масло, замесите тесто. Смажьте противень сливочным маслом. Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на противень так, чтобы края теста выходили за бортики противня. Выпекайте 15 минут при 150 °С. Яблоки нарежьте тонкими пластинками. Нагрейте на сковороде сливочное масло, опустите яблоки в масло, посыпьте сахаром, перемешайте. Томите яблоки до тех пор, пока каждый кусочек не покроется глазурью. Выньте почти готовый корж, смажьте яблочным джемом, выложите на него яблоки, посыпьте сахаром, выпекайте при той же температуре 20 минут.

Пицца с манго

*Для теста:*4 столовые ложки муки, 3 яйца, 1 ½ столовой ложки сметаны, 1 1 ½ столовой ложки майонеза, вода, соль.

*Для начинки:*1 манго (спелое), 100 г сливы, 50 г сахара, 10 г ванилина, 10 г сливочного масла.

*Способ приготовления:*Смажьте сливочным маслом противень. Нагрейте духовку до 130 °С. Замесите тесто. Раскатайте тесто, выложите на противень так, чтобы края пиццы выходили за бортики противня. Очистите и нарежьте манго дольками, сливы пополам, смажьте сливочным маслом поверхность коржа, выложите фрукты, посыпьте ванилином, сахаром, поставьте в духовку, выпекайте 10 минут.

Пицца «Лесная»

*Для теста:*200 г муки, 100 г сахара, 10 г дрожжей (сухих), 10 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка соли, 200 мл воды.

*Для начинки:*120 г вишни (без косточек), 120 г ежевики, 1 яблоко, 1 апельсин, 40 г коричневого сахара.

*Способ приготовления:*Подогрейте воду. Сахар, дрожжи, мед и соль залейте водой, тщательно размешайте. Оставьте на 1 час, чтобы дрожжи начали бродить. Затем добавьте растительное масло, муку, замесите тесто. Нагрейте до 170 °С духовой шкаф, смажьте противень сливочным маслом. Раскатайте тонким пластом тесто, выложите на противень, выпекайте 10 минут.

Очистите апельсин и яблоко, измельчите. Вишню разрежьте пополам. Выньте почти готовый корж, выложите на него фрукты, ягоды, посыпьте сахаром. Выпекайте при той же температуре 20 минут.

Сладкая пицца с инжиром

*Для теста:*250 г муки, 100 г сахара, 30 г сливочного масла, 10 г дрожжей (сухих), 4 столовые ложки растительного масла, вода, соль.

*Для начинки:*120 г инжира, 100 г плавленого сыра, 30 г сахара, 30 г молотого арахиса.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи и сахар, растворите в небольшом количестве воды (теплой). Добавьте муку, растительное масло, посолите. Замесите некрутое тесто. Оставьте постоять 20 минут. Инжир очистите от кожицы, нарежьте мелкими кусочками. После того как тесто поднимется, обомните его и оставьте еще на 20 минут. Разделите тесто на восемь равных кусков. Раскатайте каждую порцию теста в лепешку. Выложите на предварительно смазанный маслом противень, нагрейте духовой шкаф до температуры 130 ˚С. Выпекайте 8 минут. Выньте готовые коржики, смажьте сливочным маслом, сыром. Выложите инжир на лепешки, посыпьте сахаром, орехами. Поставьте в предварительно нагретую духовку на 20 минут, готовьте при температуре 130 ˚С.

Пицца с мармеладом и орехами

*Для теста:*200 г муки, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны, 4 яйца, вода, соль.

*Для начинки:*100 г мармелада, 80 г арахиса (молотого), 12 г ванилина, 12 г сливочного масла.

*Способ приготовления:*Смажьте сливочным маслом противень. Нагрейте духовку до 180 °С. Замесите тесто, раскатайте. Выложите на противень так, чтобы края теста выходили за бортики противня. Равномерно распределите по всей поверхности. Смажьте сливочным маслом поверхность коржа, выложите мармелад, посыпьте ванилином, орехами, поставьте в теплую духовку, выпекайте 15 минут.

Пицца с изюмом и орехами

*Для теста:*3 столовые ложки муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, вода, соль.

*Для начинки:*100 г изюма, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 90 г ядер грецких орехов (измельченных), 20 г ванилина, 20 г сливочного масла.

*Способ приготовления:*Нагрейте духовку до 180 ˚С. Смажьте сливочным маслом противень Замесите тесто: смешайте муку, яйца, сметану и майонез с небольшим количеством воды (теплой), посолите. Выложите на противень так, чтобы края пиццы выходили за бортики противня. Равномерно распределите по всей поверхности.

Смажьте сливочным маслом поверхность коржа, выложите изюм, предварительно распаренный кипятком, посыпьте ванилином, орехами. Натрите на мелкой терке сыр, посыпьте толстым слоем начинку, поставьте пиццу в духовку на 20 минут.

Мини-пицца с персиками

*Для теста:*200 г муки, 200 г 10 %-ной сметаны, 10 г дрожжей (сухих), 10 г сахара, 200 мл воды, соль.

*Для начинки:*2 персика (крупных), 120 г молочного шоколада, 90 г сливочного масла, 60 мл сливок 10 %-ной жирности, 3 столовые ложки рома, 3 чайные ложки сахара.

*Способ приготовления:*Подогрейте воду, смешайте с дрожжами, сахаром. Добавьте муку, сметану, замесите тесто. Оставьте на 20 минут. Смажьте противень сливочным маслом, нагрейте духовку до 120 ˚С. Разделите тесто на четыре порции. Раскатайте в круги, выложите на противень. Разрежьте персики пополам, натрите шоколад на мелкой терке. Смажьте каждый корж сливочным маслом, выложите по половинке персика на каждый корж, посыпьте тертым шоколадом, сбрызните ромом, полейте сливками. Поставьте выпекаться в духовой шкаф на 20 минут.

Мини-пицца со сливами и курагой

*Для теста:*180 г муки, 180 г 33 %-ной сметаны, 12 г дрожжей, 12 г сахара, 200 мл воды, соль.

*Для начинки:*120 г молочного шоколада, 50 г кураги, 6 слив (крупных), 2 чайные ложки сахара, 60 мл сливок 10 %-ной жирности.

*Способ приготовления:*Подогрейте воду, смешайте с дрожжами, сахаром. Добавьте муку, сметану, замесите тесто. Оставьте на 20 минут. Смажьте противень сливочным маслом, нагрейте духовку до 170 ˚С. Разделите тесто на 6 кусков. Раскатайте в круги, выложите на противень. Разрежьте сливы пополам, натрите шоколад на мелкой терке, предварительно распаренную курагу измельчите. Смажьте каждый круг сливочным маслом, выложите по несколько слив на каждый корж, посыпьте курагой, тертым шоколадом, полейте сливками. Поставьте выпекаться в духовой шкаф на 15 минут.

Мини-пицца с тыквой и кунжутом

*Для теста:*150 г муки, 80 г 33 %-ной сметаны, 12 г дрожжей, 12 г сахара, 2 яйца, 200 мл воды, соль.

*Для начинки:*200 г тыквы (очищенной), 100 г молочного шоколада, 50 г кунжута, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки меда, 60 мл сливок 10 %-ной жирности.

*Способ приготовления:*Подогрейте воду, смешайте с дрожжами, сахаром, яйцами. Добавьте муку, сметану, замесите тесто. Оставьте на 30 минут. Смажьте противень сливочным маслом. Разделите тесто на пять кусков. Раскатайте в круги, выложите на противень. Нарежьте тыкву кусочками среднего размера, натрите шоколад на мелкой терке. Смажьте каждый круг сливочным маслом, выложите кусочки тыквы на каждый корж, посыпьте сахаром, ванилином, смажьте медом. Посыпьте шоколадом и полейте сливками, загните края теста наверх. Поставьте выпекаться в духовой шкаф на 15 минут при 180 ˚С.

Мини-пицца с вишневым кремом

*Для теста:*220 г муки, 50 г 33 %-ной сметаны, 10 г дрожжей (сухих), 10 г сахара, 2 яйца, 200 мл воды, соль.

*Для начинки:*100 г вишни (без косточек), 100 г горького шоколада, 20 г меда, 60 мл сливок 10 %-ной жирности, 2 чайные ложки сахара.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи и сахар, разведите в теплой воде. Добавьте муку, сметану, посолите. Замесите некрутое тесто. Поделите на семь равных кусков. Раскатайте в круги, выложите на противень, заранее смазанный маслом. Выпекайте 15 минут в духовом шкафу при температуре 180 °С. Вишню, сливки и мед смешайте в блендере. Выньте коржи, смажьте получившимся кремом. Посыпьте тертым шоколадом.

Пицца «Сладкий вулкан»

*Для теста:*300 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 10 г сливочного масла, 140 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахарного песка, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка соли.

*Для начинки:*2 яблока (измельченных), 50 г изюма, 2 столовые ложки рома, 1 чайная ложка корицы.

*Способ приготовления:*Смешайте сахар и дрожжи, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 20 минут. Добавьте муку, масло и соль. Замесите тесто, раскатайте. Уложите тесто на предварительно смазанный маслом противень. Замочите промытый изюм в роме на 20 минут, добавьте корицу и яблоки. Выложите начинку на тесто, выпекайте 25 минут духовом шкафу, предварительно нагретом до 120 ˚С.

Пицца «Творожное чудо»

*Для теста:*200 г муки, 30 г сахара, 7 г дрожжей (сухих), 130 мл молока, ½ чайной ложки соли, сода на кончике ножа.

*Для начинки:*100 г творожной массы (сладкой), 50 г изюма, 20 г кураги, 1 свекла (маленькая).

*Способ приготовления:*Вымойте и очистите свеклу, натрите на терке, отожмите. Замочите в теплой воде изюм и курагу на 20 минут. Смешайте сахар и дрожжи, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 20 минут. Добавьте муку, соль и соду. Замесите тесто, раскатайте, уложите на противень. Нанесите тонким слоем творожную массу. Выложите свеклу, изюм и курагу. Поставьте в предварительно нагретый до температуры 170 °С духовой шкаф и выпекайте 40 минут.

Пицца с персиками и творогом

*Для теста:*150 г муки, 30 г дрожжей (свежих), 20 г сахара, 10 г сливочного масла, 130 мл молока, 1 чайная ложка соли.

*Для начинки:*150 г творога, 100 г персиков (консервированных).

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи и сахар, растворите их в теплом молоке. Вмешайте муку, добавьте соль и замесите тесто. Раскатайте, уложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Нанесите тонким слоем творог, выложите персики. Поставьте в предварительно нагретую до 190 °С духовку, выпекайте 40 минут.

Пицца с вишней, творогом и белым шоколадом

*Для теста:*250 г муки, 40 г сахара, 100 мл молока, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

*Для начинки:*300 г вишни (без косточек), 100 г творожной массы, 55 г шоколада, 15 г корицы.

*Способ приготовления:*Смешайте сахар и яйца, взбейте до получения пены. Добавьте муку, теплое молоко и соль. Замесите тесто, раскатайте. Выложите на противень, предварительно смазанный маслом.

Нанесите тонким слоем творожную массу, выложите вишню, натрите на терке белый шоколад, посыпьте вишню корицей и шоколадом. Выпекайте 30 минут при температуре 180 °C.

Пицца с манго и творожным сыром

*Для теста:*230 г муки, 30 г сахара, 25 г дрожжей (свежих), 10 г ванилина, 10 г сливочного масла, 130 л молока (теплого).

*Для начинки:*3 манго, 1 яблоко, 200 г творожного сыра.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи и сахар, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 20 минут. Добавьте муку, ванилин и замесите тесто. Раскатайте тесто, уложите на смазанный маслом противень. Нарежьте пластинками манго, яблоко. Нанесите тонким слоем на тесто творожный сыр. Выложите манго и яблоко. Поставьте противень в духовой шкаф и выпекайте 30 минут при температуре 130 °С.

Пицца с грушами, сыром и шоколадом

*Для теста:*200 г муки, 40 г сахара, 15 г дрожжей (сухих), 10 г сливочного масла, 200 мл молока, ½ чайной ложки соли.

*Для начинки:*5 груш, 100 г плавленого сыра, 50 г шоколада.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи и сахар, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 30 минут. Добавьте муку

и соль, замесите тесто. Раскатайте тесто и выложите на смазанный маслом противень. Нанесите на тесто тонким слоем сыр, нарежьте пластинками груши, выложите на сыр, натрите на терке шоколад, посыпьте груши. Нагрейте духовой шкаф до температуры 180 ˚С и выпекайте пиццу 30 минут.

Пицца «Доминикана»

*Для теста:*200 г муки, 100 г сливочного масла, 40 г сахара, 1 яйцо.

*Для начинки:*5 киви, 2 яйца, 130 г сахарной пудры, 120 мл сливок, 40 мл коньяка.

*Способ приготовления:*Положите сливочное масло в холодильник на 1 час, затем порубите на маленькие кусочки. Выложите в глубокую миску масло, добавьте сахар, яйцо и муку. Замесите тесто, накройте его полотенцем и оставьте на 20 минут. Раскатайте тесто в круг, проткните в нескольких местах вилкой. Смажьте противень маслом и уложите на него тесто. Нагрейте духовку до температуры 190 °C, выпекайте 10 минут, выньте, остудите.

Для начинки взбейте сливки, яйца и коньяк. Добавьте сахарную пудру. Измельчите киви, добавьте к смеси. Хорошо перемешайте. Выложите начинку на пиццу. Поставьте в духовку и выпекайте 20 минут при той же температуре.

Пицца с творожной массой, черносливом и курагой

*Для теста:*230 г муки, 30 г дрожжей (свежих), 20 г сахара, 1 чайная ложка соли, 120 мл воды (комнатной температуры).

*Для начинки:*150 г творожной массы, 120 г кураги, 100 г чернослива, 50 г темного шоколада.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи и сахар, влейте воду. Вмешайте муку и замесите тесто. Раскатайте тесто и уложите на смазанный маслом противень. Смажьте тесто тонким слоем творожной массы, выложите курагу и изюм, натрите шоколад на терке, посыпьте им начинку. Нагрейте духовой шкаф до температуры 190 ˚С и выпекайте пиццу 30 минут.

Пицца с яблоками и киви

*Для теста:*230 г муки, 40 г дрожжей (свежих), 30 г сахара, 10 г сливочного масла, 120 мл молока, 3 столовые ложки сметаны.

*Для начинки:*500 г яблок (очищенных), 100 г шоколадной пасты, 2 киви (очищенных).

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи и сахар, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 20 минут. Добавьте муку и сметану, замесите тесто. Раскатайте тесто, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Измельчите яблоки, нарежьте киви кружочками. Нанесите на тесто тонким слоем шоколадную пасту, выложите на нее киви и яблоки. Нагрейте до 180 °С духовой шкаф и выпекайте пиццу 30 минут.

Пицца с клубникой, бананами и киви

*Для основы:*300 г творога, 60 г сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка соли, ванилин.

*Для начинки:*200 г клубники, 2 банана, 1 киви.

*Способ приготовления:*Вымойте фрукты. Киви и бананы нарежьте кружочками, а клубнику пластинками. Смешайте творог, яйца и сметану. Добавьте соль, ванилин. Перемешайте до состояния однородной массы. Смажьте маслом противень, выложите на него творожную основу, равномерно распределите по всей поверхности. Выложите нарезанные фрукты равномерными слоями. Нагрейте духовой шкаф до 130 ˚С и выпекайте пиццу 30 минут.

Пицца с моцареллой и черешней

*Для теста:*250 г муки, 30 г дрожжей, 20 г сахара, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка соли, 200 мл воды.

*Для начинки:*300 г черешни, 250 г сыра моцарелла, 1 чайная ложка корицы.

*Способ приготовления:*Вымойте черешню, удалите косточки. Измельчите сыр. Смешайте дрожжи и сахар, добавьте холодную воду и муку, оливковое масло и соль. Замесите тесто, раскатайте, уложите на противень, смазанный маслом.

Посыпьте сыром тесто, выложите черешню, разровняйте, посыпьте корицей. Поставьте в нагретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Пицца «Десертная»

*Для теста:*230 г муки, 30 г сахарного песка, 15 г дрожжей (сухих), 130 мл молока.

*Для начинки:*120 г творога, 100 г сыра (любого, тертого), 80 г тыквенного пюре, 50 г кураги, 50 г изюма, 50 г чернослива, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка ванилина.

*Способ приготовления:*В глубокой посуде смешайте дрожжи и сахар.

Добавьте теплое молоко, вмешайте муку. Замесите тесто и оставьте его на 20 минут. Смажьте противень сливочным маслом. Раскатайте тесто, уложите на противень. Смажьте тесто тыквенным пюре. Тщательно перемешайте в отдельной емкости творог, сахар, промытые курагу, изюм и чернослив, добавьте ванилин. Выложите тонким слоем творожную массу на тесто. Посыпьте тертым сыром, выпекайте при температуре 180 °С 25 минут.

Пицца «Дачная»

*Для теста:*200 г муки, 25 г сахара, 15 г дрожжей (сухих), 130 мл молока, 2 чайные ложки сливочного масла, ½ чайной ложки разрыхлителя.

*Для начинки:*150 г абрикосового варенья, 130 г дыни (очищенной), 30 г коричневого сахара, 15 г корицы.

*Способ приготовления:*Смешайте сахар и дрожжи, добавьте теплое молоко, муку и разрыхлитель. Замесите тесто и оставьте на 20 минут в теплом месте. Смажьте противень маслом. Раскатайте тесто и уложите на противень. Смажьте тесто вареньем. Нарежьте кусочками дыню и выложите на варенье. Посыпьте сахаром и корицей, поставьте противень в духовой шкаф и выпекайте пиццу 40 минут при температуре 150 °C.

Пицца «Сладкая сказка»

*Для теста:*200 г муки, 20 г дрожжей (свежих), 5 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 120 мл воды.

*Для начинки:*180 г арахиса (очищенного), 2 желтка, 1 апельсин, 2 столовые ложки растопленного масла.

*Способ приготовления:*Смешайте дрожжи и сахар, влейте теплую воду.

Оставьте на 20 минут. Добавьте муку, соль и замесите тесто. Смажьте сливочным маслом противень. Раскатайте тесто, уложите на противень.

Разотрите желтки и масло. Смешайте с арахисом, разделите апельсин на дольки. Смажьте тесто получившейся смесью, украсьте апельсиновыми дольками.

Поставьте в нагретый до 150 °С духовой шкаф и выпекайте 30 минут.

Пицца «Лето»

*Для теста:*200 г муки, 40 г сахара, 30 г дрожжей (свежих), 130 мл молока, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

*Для начинки:*100 г тыквы (очищенной), 2 банана, 1 яблоко, 30 г сахара.

*Способ приготовления:*Смешайте сахар и дрожжи, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 20 минут. Добавьте муку и соль, замесите тесто. Раскатайте тесто, уложите его на смазанный маслом противень.

Тыкву нарежьте кубиками, яблоко пластинками, бананы кружочками. Выложите все на тесто, посыпьте сахаром. Поместите пиццу в нагретый до 180 °С духовой шкаф и выпекайте 20 минут.

Пицца с яблочным джемом

*Для теста:*230 г муки, 30 г сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, ½ чайной ложки разрыхлителя, 120 мл воды.

*Для начинки:*150 г яблочного джема, 100 г творога, 50 г миндаля (очищенного), 2 яблока, 1 мандарин.

*Способ приготовления:*Мандарин и яблоки очистите, разделите мандарин на дольки, яблоки измельчите. Разбейте яйца в глубокую посуду, добавьте сахар, взбивайте до получения пены. Вмешайте муку, добавьте разрыхлитель и воду, все тщательно перемешайте. Замесите тесто. Раскатайте тесто, выложите на смазанный маслом противень.

Смажьте яблочным джемом тесто, распределите творог равномерным слоем, выложите на творог мандариновые дольки и яблоки, посыпьте рубленым миндалем. Поместите пиццу в духовой шкаф, нагретый до 160 ˚С, на 30 минут.

Пицца «Вдохновение»

*Для теста:*180 г муки, 40 г сахара, 20 г дрожжей (свежих), 10 г сливочного масла, 120 мл молока, ½ чайной ложки разрыхлителя.

*Для начинки:*200 г крыжовника, 100 г земляники, 50 г темного шоколада, 30 г арахиса, 15 г коричневого сахара.

*Способ приготовления:*Смешайте сахар и дрожжи. Добавьте теплое молоко, половину сливочного масла, разрыхлитель и муку. Замесите тесто, сформируйте в шар, положите в сухое теплое место.

Смажьте противень маслом. Раскатайте тесто, уложите на противень. Арахис высыпьте на тесто. Крыжовник и землянику нарежьте половинками, выложите ягоды на арахис, посыпьте коричневым сахаром и шоколадом.

Поместите пиццу в духовку и выпекайте 30 минут при температуре 180 ˚С.